

绍兴电子秤要多少钱

生成日期: 2025-10-23

以食材的进销环节为例，它的流程一般是这样的：某厨师列出补货清单交给厨师长审核，再由厨师领班负责给多个供应商下单，次日由服务商+厨师小弟共同负责到货食材的清点和验收，继而交由各个环节进行清洗、切配和保存，后续环节再由某一员工负责食材的盘点和补货清单的提交，包括月底进行厨师部和其它部分之间的进销数据盘查等等。在这整个后厨涉及的食材进销环节中，表面上环环相扣，实际上它的各个环节由于流程过于繁杂，也导致了各种问题的不确定性，比如在下单环节可能会出现下错单、手工单不清晰、难以录入系统、对不上账等；在验收环节还可能因为负责人不在而发生多收货、漏发货、漏核对、数量或者重量不准、退货不及时导致难以确认，甚至付款方面也有不少难以描述的信任危机等等。这些问题在行业内早已见怪不怪，而膳易作为服务商要对这些痛点进行针对性的解决，在设备功能方面，就有电子秤、高清摄像头、系统管理等工具来负责前端的食材入库验收环节、发货、盘点、报损、加工拆分等数据管理、应收数量范围设置、称重、自动拍照，然后是订单数据表格的分析与输出、多账号数据共享、线上回看验收细节等功能。这些功能可以让库存更加清晰，帮助餐饮客户加强厨房管控。餐饮店智能电子秤哪家专业-推荐上海博菜！绍兴电子秤要多少钱

按电子天平的精度可分为以下几类：1、超微量电子天平 超微量天平的最大称量是2至5g其标尺分度值小于（比较大）称量的10的-6次方。2、微量天平 微量天平的称量一般在3至50g其分度值小于（比较大）称量的10的-5次方。3、半微量天平 半微量天平的称量一般在20至100g其分度值小于（比较大）称量的10的-5次方。4、常量电子天平 此种天平的最大称量一般在100至200g其分度值小于（比较大）称量的10的-5次方。5、分析天平 其实电子分析天平，是常量天平、半微量天平、微量天平和超微量天平的总称。6、精密电子天平 这类电子天平是准确度级别为Ⅱ级的电子天平的统称。绍兴电子秤要多少钱第三方智能电子秤要多少钱-推荐上海博菜！

餐厅下单后，供应商就可以在线查看合并订单，轻松生成配货单，不用再为配货耗心力。不同于之前的纸质记录，电话交流的老方法，通过简单易用的餐链App就能够解决餐厅、供应商之间沟通不便、效率不高等难题。此外，餐链也提供云服务平台信息存储，建立**专属物料库，能够及时掌控物料信息，杜绝食品安全问题。餐饮企业想要实现长远发展，就必须解决供应链的问题，而供应链的症结就在于后厨的标准化。采用传统的收货方式，缺斤少两、以次充好、价格虚高等采购猫腻屡禁不止，现在有了智能电子秤和配套的软件系统，企业和供应商之间实现无纸化交易，准确率提高，交易时间加快，全程可控。真正帮助餐饮企业从传统管理方式向智能精细化迈进。

如何选择电子天平：选择电子天平应该从电子天平的***精度（分度值e上去考虑是否符合称量的精度要求。如选0.1mg精度的天平或0.01mg精度的天平，切忌不可笼统地说要万分之一或十万分之一精度的天平，因为国外有些厂家是用相对精度来衡量天平的，否则买来的天平无法满足用户的需要。例如在实际工作中遇到这样一个情况，用一台实际标尺分度值d为1mg检定标尺分度值e为10mg最大称量为200g的Mettler电子天平，用来称量7mg的物体，这样是不能得出准确结果的：在JJG98-90非自动天平试行检定规程》中规定，比较大允许误差与检定标尺分度值“e”为同一数量级，此台天平的比较大允许误差为1e显然不能称量7mg的物体；称量15mg的物体用此类天平也不是比较好选择，因为其测试结果的相对误差会很大，应选择更高一级的天平，有的厂家在出厂时已规定了最小称量的数值。因此我们在选购及使用电子天平时必须考虑精度等级。电子秤哪里好-推荐上海博菜！

电子秤的常见两种故障解决方法：电子秤无法充电或充电指示灯不亮或没反应1. 请先确定电子秤的110V/220V电压切换开关是否调到与使用电源一样的电压，并确定充电线已牢固的插在秤上的充电座。2. 检查充电线是否有外力因素而造成断路。3. 检查保险丝是否不良。4. 蓄电池不良。5. 为第4项原因或非上述因素，建议送回经销站处理。电子秤开机后无任何动作？1. 使用干（蓄）电池者，请先确认干（蓄）电池的电压是否足够，如果电压不足请更换干电池（蓄电池请充电）。2. 使用ADAPTOR者，将接于电子秤的ADAPTOR输出端拔出，再将干电池装上，如果可以开机，即ADAPTOR损坏，请更换之。3. 电子秤保险丝是否不良。4. 开关或按键可能损坏。5. 可能电子组件故障。6. 为第4、5项原因或非上述原因，建议送回经销站处理。餐饮店智能电子秤定制-推荐上海博菜！绍兴电子秤要多少钱

餐饮店智能电子秤-推荐上海博菜！绍兴电子秤要多少钱

餐饮业订货收货的痛点？1、门店间难以进行采购成本和供应商价格对比；2、与供应商之间用纸质单据统计数据，不仅易出错，花费的时间还比较多；3、以前收货时有需要就打电话给供应商进行送货，供应商手工录单，每天三个人收货，而且去皮不那么规范，全靠感觉抹零；4、像这类门店多的餐企，供应商多达上百家，经常出现报10斤货收了15斤，有时候20斤也收的情况，采购成本迟迟下不去，实在令老板忧心；餐厅老板们千百年来头疼的问题无非是缺斤少两、以次充好、价格虚高、监守自盗、吃回扣等采购猫腻，但是现在有台智能电子秤，能解决这些问题。膳易溯源电子秤，入库、盘点、发货、报损、移库等等功能，方便快捷，简单易学，厨师5分钟即可学会，学会后收货效率提高，节省时间，提高效率，进入无纸化办公新时代。餐饮企业想要实现长远发展，就必须解决供应链的问题，而供应链的症结就在于后厨的标准化。采用传统的收货方式，缺斤少两、以次充好、价格虚高等采购猫腻屡禁不止，现在有了膳易溯源电子秤和配套的供应链系统，企业和供应商之间实现无纸化交易，准确率提高，交易时间加快，全程可控。真正帮助餐饮企业从传统管理方式向智能精细化迈进。绍兴电子秤要多少钱

博菜网络科技（上海）有限公司主营品牌有膳易,膳易供应链，发展规模团队不断壮大，该公司贸易型的公司。是一家有限责任公司企业，随着市场的发展和生产的需求，与多家企业合作研究，在原有产品的基础上经过不断改进，追求新型，在强化内部管理，完善结构调整的同时，良好的质量、合理的价格、完善的服务，在业界受到宽泛好评。公司拥有专业的技术团队，具有膳易供应链ERP管理系统，膳易可视电子秤，膳易成本管控系统，膳易配送加工管理系统等多项业务。博菜网络将以真诚的服务、创新的理念、***的产品，为彼此赢得全新的未来！